

SAViV

# ЗАВТРАКИ

Будни с 9:00, выходные с 10:00 до 16:00

Хала с глазуньей, авокадо и молодым сыром · 680

Шакшука классическая / с осьминогом · 710/2250

Круассан с лососем, скрэмблом и маринованным цукини · 710

Яйца Бенедикт с красной икрой / беконом из мраморной говядины · 850

Оладьи из цукини с лососем · 890

Пита Крок-Мадам · 650

Соленые сырники с копченым лабане · 940

Хашбраун сэндвич с пастрами · 890

Запеканка из рикотты с фруктами и заварным кремом · 520

Свежеиспеченный круассан с рикоттой и ягодами / шоколадом и фундуком · 470

## ХУМУС

Мы любим хумус и знаем, как его готовить

Классический · 480



С авокадо · 710



С хрустящей курицей · 590



С черной икрой · 2100

С чоризо · 640



# МЕНЮ

БУДНИ С 12:00, ВЫХОДНЫЕ С 13:00

## АПЕРИТИВЫ

Оливки Ночеллара в фирменном маринаде · 460



Халуми – жареный сыр с айоли из шафрана · 510

Рубленый паштет из печени индейки с бейглом · 530

Карпаччо из утки с черным трюфелем · 980

## ЗАКУСКИ



Остро



Очень  
остро



Vegan



Много  
лука

Бабагануш · 710

Лабане с оливками и заатаром · 690

Зеленая мухаммара с фисташками · 690



Борани из свеклы · 450

Тарамасалата с красной икрой · 950

Печенные перцы с козьим сыром · 700

Крудо из тунца с маринованным кумкватом и фенхелем · 890

Карпаччо из говядины с тертым пармезаном · 920

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хрустящий баклажан со страчателлой и сухогом · 710

Фалафель Saviv с томатным тартаром и тахини · 530



Запеченная цветная капуста с тахини и свежими томатами (100 г) · 300

Телячьи мозги с рас-эль-ханут · 780

## НАША ФИРМЕННАЯ ШАВЕРМА · 820

Мы готовим настоящую восточную шаверму с курицей, обжаренной в иерусалимском миксе специй, томатами, маринованной капустой, хумусом, соусами харисса и тахини

## CHAMPIONS BREAKFAST SET · 1200

Яйца Бенедикт с красной икрой / говяжьим беконом

Бокал Prosecco

## AFTERPARTY SET · 830

Домашний круассан с рикоттой и ягодами / шоколадом

Апельсиновый фреш

Кофе на выбор

## ИЗ ПЕЧИ

Каждую ночь мы пекем израильский хлеб.

Нам важно, чтобы к утру у вас на столе была вкусная свежая выпечка

Пита · 190

Иерусалимский бейгл · 190

Пита с заатаром · 240

Хала · 240

Пита с трюфелем

Бабка с шоколадом,

и молодым сыром · 960

израильский кекс · 520

# ЛАВКА

ЗНАМЕНИТЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НАШИХ БЛЮД У ВАС ДОМА!

## ДЕЛАЕМ САМИ

Соленые лимоны (250 г) · 480

Маринованный чили (250 г) · 590

Соус тхина (250 мл) · 640

Соус для шакшуки (300 г) · 530

Специи для шакшуки (25 г) · 410

Израильские специи заатар (25 г) · 480

Наш фирменный фалафель (350 г) · 700

## ПЕКАРНЯ FRESA'S

Круассан-ролл с карамельным / шоколадным кремом · 320

Улитка с фисташкой · 250

## ПАНЕТТОНЕ · 2800

Классический итальянский воздушный кекс с добавлением высушенного на южном солнце винограда, абрикоса, клюквы и орехов

## ДЕЛИКАТЕСЫ (100 г)

Салями Милано · 700

Салями с черным трюфелем · 750

## САЛАТЫ

Соленые лимоны с сезонными фруктами и молодым сыром · 610

Израильский салат · 530

Помидоры с маринованным красным луком, тыквенными семечками и ароматным маслом · 650

Свежий сибас с булгуром, щавелем и листьями мяты · 880

## В ПИТЕ

Яйцо и авокадо · 590

Сабих – жареный баклажан с маринованными овощами и яйцом · 590

Тальята-стейк, жареный лук и айоли · 830

Кебаб, тахини и красный лук · 820

Томленая баранина · 710

## ДЕСЕРТЫ

Бабкамису · 490

Френч-тост с мороженым из халвы · 780

Крем-брюле с бобами тонка · 420

Пахлава с фисташковым мороженым / пахлава маленькая · 530/160

Любимый десерт Сары — брауни с кремом из тахини · 420

Традиционный восточный десерт из теста катайфи с молодым сыром, шафрановым сиропом и шариком фисташкового мороженого · 530

Мороженое · 240

Шоколадный трюфель с заатаром · 160

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание, что сервисный сбор, равный 15%, автоматически включен в счет при обслуживании компании от 6 человек

Пожалуйста, предупредите нас заранее о непереносимости определенных продуктов питания или аллергии

БРЕНД-ШЕФ: Тимофей Милюков  
ШЕФ-ПОВАР: Эдуард Осадчий

SAVIV.RU



ENGLISH MENU